

生産・加工・流通・消費の 循環型サイクルで農と食を 繋ぐフードカンパニー



企 業
訪 問

たなつものグループ

株式会社 たなつもの 代表取締役 廣田 裕介 (ひろた ゆうすけ)

所在地 【本社】福島市八木田字中島68-1 TEL: 024-597-6500 FAX: 024-572-5333

【物流配送センター】二本松市安達ヶ原5-254-12

【食材倉庫センター】福島市丸子11-1

創 業: 2013年 資本金: 300万円 従業員: 33名

事業概要: 飲食店経営、農産物・食品小売卸販売、
店舗企画・プロデュース・コンサルティング、商品企画・開発・ブランディング

URL: <https://tanatsumono.co.jp>



株式会社 GNS 代表取締役 廣田 裕介 (ひろた ゆうすけ)

所在地 【本社】二本松市安達ヶ原5-254-12 TEL: 0243-62-2201 FAX: 0243-62-2202

創 業: 2005年 資本金: 1,000万円 従業員: 22名

事業概要: エゴマ油、菜種油、胡麻油、調合油の製造販売、穀物全般の製粉 ほか

URL: <https://global-n-s.co.jp>





(株)GNS本社

福島県は全国有数のエゴマの産地であり、それを搾って作られるエゴマ油といえば、今や健康オイルとして広く知られています。

「株式会社たなつもの」「株式会社 GNS」を中心とする「たなつものグループ」は、生産から流通まで地産地消の理念の下、エゴマ油に代表される美味しく体に良い「食」を私たちに届けている企業です。今回は、二本松市の(株)GNS本社を訪問し、廣田社長に食に対する思いなどについて話を伺いました。

■実家の製粉業を基礎に新たな「食」の追求を目指し創業

～創業の経緯についてお聞かせください

私の実家は^{こぼや}木羽屋製粉という約140年続く製粉業です。今は製粉業に特化していますが、戦後もない食糧難の頃には、周りの農家の方が作った小麦を保存食になる乾麺にしたり、お米であれば玄米から精米して周りの農家の方に届けたりしていました。また、五穀米や十穀米^{*1}などと呼ばれる雑穀米の皮を剥いてお返しするなど、農産物に関して様々な事業を行ってきました。

現在、製粉業については兄が継いでいますが、私も食に携わる仕事がしたいという気持ちが強く、木羽屋が築いてきた食に関する事業をさらに広げようと考えました。まずは自分が勝負する土俵を作ろうと考え、2005年に食用油脂事業と雑穀事業



たなつものブランドロゴ

をメインとする(株)グローバルナチュラルサイエンス（後に GNS に名称変更）を設立し、現在の「たなつものグループ」のスタートとなりました。「たなつもの」とは、いにしへの言葉で「種のもの」を意味します。食べ物は種から生まれ出ずる生命力溢れるものであり、それをいただくことは生命をいただくこととなります。自分が思い描く「たなつもの」を食べ手とともに形にしていこうと考え、2007年に(株)GNSの食品ブランド名として「たなつもの」を立ち上げ、さらに2013年には飲食物販運営会社として「株式会社たなつもの」を設立しました。

※1 「五穀米」は、一般的に米、麦、きび、あわ、豆の5種類の雑穀が入っている米のこと。たなつものグループでは「十穀米」として、丸麦、押麦、もち麦、もちきび、もちあわ、黒米、赤米、ひえ、高きび、アマランサスを独自にブレンドしている。



■グループ全体で農と食を支える
フードカンパニーを目指す

～現在の事業内容について教えてください

現在、たなつものグループの事業は、農業生産事業の「阿武隈山麓グリーンファーム」「自然農法風の会」、食品製造・加工事業の「(株)GNS」「(有)木羽屋製粉」、飲食物販事業の「(株)たなつもの」で構成され、エゴマなどの農産物の生産から加工・流通、飲食店での提供まで行っています。飲食物販事業では、オンラインストアを展開する他、福島市松川町のラーメン店「中華蕎麦こばや」、



オンラインストアでも様々な商品が購入できます

～ 自家製麺の美味しいメニューを提供しています ～



中華蕎麦こばや（福島市松川町）



麵処ひろ田製粉所
道の駅なみえ店・ふくしま店

道の駅ふくしま・なみえの「麵処ひろ田製粉所」などの飲食店を出店しています。

また、震災と原発事故による実被害と風評被害に苦しむ農業生産者に対し、農業の復興と再生に関する活動を行う「NPO 法人 Leaf」も設立しています。

作り手と食べ手をつなぎ続けるという考えの下、生産・加工・流通・末端食まで一貫したコンセプトにより、日本の農と食を支えられるフードカンパニーを目指しています。

～阿武隈山麓グリーンファームについて教えてください

私は生まれ育った二本松市東和地区という地域が大好きで、大学生活を送った東京から戻って自分の会社をつくるのであれば、地元貢献する形でやりたいという気持ちを強く持っていました。地元の特産物になるようなものを契約栽培していただき買い上げるという仕組みをつくることで、少しでも生産者の方の収入にプラスになればと考え、生産組合である阿武隈山麓グリーンファームを設立しました。

この地ではエゴマをはじめ、蕎麦、あわ、きびなどの伝統的な穀物が生産されています。この伝統を守りながら、有機 JAS 及び特別栽培規格に適合する農作物を生産し、食の安全、人の健康によい食を提供すること、これが阿武隈山麓グリーンファームの使命だと考えています。

■健康ブームの到来に先駆けエゴマ油に注目

～エゴマに注目されたのはどのような経緯だったのでしょうか

私は一度、食とはかけ離れた仕事に就いていました。しかし本当にやりたいことは何なのかと働きながら自問自答し、仕事を辞め実家に戻ることになりました。それでもまだ迷走している時、父に連れられて行った韓国旅行が転機となりました。韓国は辛い食べ物が多く、中でも雑穀、豆、油、発酵食、そしてエゴマ葉、エゴマの実、エゴマ油を日本人よりも多く日常的に食べていました。そこで、雑穀やエゴマの栄養、食の大切さ、生産者の苦労などを知ることとなりました。儒教という教えに基づく医食同源である韓国食文化のすばらしさに感銘を受けました。文化の違いに接し自分の未熟さを感じながらも、自分がやるべきことはこれだと思いました。それで先代が行っていた穀物商としての歴史を掘り起こすべく、エゴマの取扱いを開始しました。

～どのような点に苦労されましたか

当時、オメガ3系脂肪酸^{*2}を含むアマニ油の市場がアメリカやヨーロッパで伸びてきていることを知り、同じオメガ3系のエゴマ油もこれから伸びると考えました。地元の知り合いの生産者3人に相談し、自分も畑に入りながら種を撒いても



黄金色に輝く搾りたてのエゴマ油

らいましたが、1年目は土地に合わず全滅となり、簡単ではないことを思い知らされました。2年目に、少ないながらも初めて東和産エゴマが収穫され、玉締め式圧搾機で搾った黄金色のエゴマ油の味は今でも忘れられません。

一方、エゴマ油の売り込みの方はというと、元々、エゴマは地元で「じゅうねん」と呼ばれ、じゅうねん味噌やじゅうねん餅などとして食されてきました。そのため、初めはエゴマという名前の認知度が低く、手応えがありませんでした。しかし、日本人が不足しているオメガ3系脂肪酸のエゴマ油が体に良いとメディアで取り上げられるようになり、少しずつ認知されるようになりました。それに伴い阿武隈山麓グリーンファームの組合員も次第に増加し、2010年には200名を超えました。次第に市場も開拓されたことで、エゴマは生まれ育った故郷で持続可能な農作物のひとつになりました。

※2 代表的なものとして、青魚に多く含まれるEPAやDHA、エゴマ油やアマニ油に多く含まれるα-リノレン酸がある。生活習慣を起因とする症状の予防に効果があるとされているが、体内では作られないため、食事やサプリメントで補う必要がある。

～エゴマ以外にはどのようなものを栽培していますか

健康志向が年々高まると、雑穀米という言葉と商品が日本市場にも出回るようになりました。穀物商として、「もちきび」「もちあわ」「高きび」「アマランサス」などの雑穀も手掛けようと考え、エゴマの生産者に雑穀の栽培にも取組んでもらうようになりました。初めは「鶏の餌を食べるのか」

と笑われましたが、エゴマと同様に生産者とともに種を撒き、栽培方法を研究することで、雑穀の生産としての認知度も少しずつ広がっています。

■「地産地消」の意味を良食で伝えたい

～経営理念について教えてください

たなつものグループでは、以下の経営理念を掲げています。

- 生産者のために…生産者の再生産を支援する経営を行い地域に貢献する
- 消費者のために…健康で豊かな笑顔ある食卓を提供する
- 働く社員のために…この会社で一生働きたいと思える環境を提供する

そして、「地産地消」「^{しんどふじ}身土不二」「^{いちぶつぜんたい}一物全体」を重要なキーワードとして掲げています。

「地産地消」は、地域で得られる農作物や水産品をその地で消費し、旬の風味と栄養価値を見直して、健康維持及び食文化の伝承につなげるということです。「身土不二」は、身体と環境はバラバラではなく、その土地で、その時期に採れる旬のものを食べることで自然との調和を図るということです。「一物全体」は、ひとつのものを丸ごと食べることで、食べ物の命をそのままいただくという意味です。生命力溢れる玄米を食べることや、野菜の皮などを食べることはまさに「一物全体」の考え方です。食べる喜びと幸せを通して、食材と自然の大切さを伝達することを理念としています。

私は、ともに働く社員に日頃から製造について



生産者の方々とともに種を撒いたエゴマ・雑穀生産

は「食のまち工場」になろう、飲食店については「まちの食堂」になろうと話しています。コロナ禍や後継者不足などで廃業する会社や店舗もある中、決して高級なものでもなくてもずっと残り続ける工場・食堂になることを目指しており、常に社員に対しても意思を伝えるようにしています。

■東日本大震災を乗り越え「地産地消」を拡大

～震災により事業活動にどのような影響がありましたか

震災と原発事故により、当社グループでは実被害と風評被害で売上が一時6割減となり、「地産地消」の取組みが崩壊したと感じました。しかし、原発事故を恨んでいても仕方なく、ともに復興を目指そうと考え、復興イベントに積極的に出店したり、飲食店で「常磐もの」を取扱ったりするなどの活動を行ってきました。「麵処ひろ田製粉所」を道の駅なみえに出店したのも、その活動の一環となっています。道の駅なみえの開業前には、本当に来場する人がいるのかといった懐疑的な声も聞かれましたが、ふたを開けてみれば大盛況となっています。ご当地色を強く打ち出した食事メニューや遊び場の充実などにより、ゴールデンウイークの時などは県外ナンバーの車で溢れています。地元の皆さんとともに復興を目指す、そのような活動のお手伝いができることを嬉しく思っています。

■作り手と食べ手を繋げて食卓を豊かにしたい

～今後の抱負についてお聞かせください

私は福島が大好きなので、創業した時の経緯や

思いを常に持ちながら、地元の農と食を繋げる取組みをこれからも続け、生活の基本である食卓を少しでも豊かにしたいと考えています。私たちの業界では、次々と新たな商品が開発・販売されています。震災やコロナ禍を経験して消費者の嗜好も変化しており、それに対応すべくグループ全体で商品開発に取り組んでいきます。健康ブームで拡大したエゴマ油の市場は一旦落ち着きをみせていますが、さらに高みを目指し盛り上げていきたいです。飲食店事業についても、地元の雇用に繋がるような出店については今後も積極的に検討したいと考えています。

～食に対するこだわりの強さはどこから来ているのでしょうか

粉を挽く、麺を打つという光景を子どもの頃から間近でみて育ちましたので、私が食に興味を持つというのは自然なことでした。小学4年生の時、ラーメンのスープを取りたくて地元のスーパーに行き「丸鶏をください」と言って驚かれたこともあり、「そんなことを言ってきた子どもはお前だけだ」と今でも言われます。

私は、一度食べたものを自分で再現できるという点が自分の強みであると思っていて、お店で食べたスープの原材料や調味料などに何が使われているのだろうと考えながら自分で作ることを日々行ってきました。振り返ると、それが他社との差別化を打ち出すための武器であったと感じていて、そのようなコンサルティング活動も行っています。これからも農と食へのこだわりを持ち続け、地域の発展に寄与していきたいと考えています。

【インタビューを終えて】

廣田社長はとても気さくな人柄で、福島に対する思いをストレートに話されていたのが印象的でした。エゴマ油が本格的に注目される前から注目していたとのことで、農と食に対するこだわりの強さと先見の明のある経営戦略に驚かされました。

震災やコロナ禍を乗り越え、作り手と食べ手を繋ぐ次の展開が楽しみとなりました。

(担当：木村正昭)